



MITTAGESSEN
Mittwoch, 19. August 2026
Erholung auf See

VORSPEISEN
Mango mit Blue Curacao

Filipino Maccaronisalat

SALAT
Gemischter Salat mit Chimichurri Dressing

SUPPEN
Kraftbrühe mit Pfannkuchenroulade

Weisse Bohnensuppe mit Serrano Schinken

HAUPTGERICHTE
Pochiertes Flunderröllchen
Riesling-Kaviarsauce, Romanesco, Salzkartoffeln

Schweinerücken-Cordon Bleu
mit Preiselbeeren, Mischgemüse und Kürbiskernreis

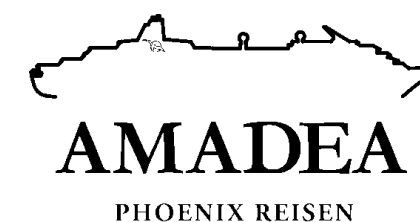
„Aus der Mannschaftsküche“
Lasagne Mozzarella-Bolognese mit Italo Kräuter-Zucchini und Parmesan

DESSERTS
Malakoffschnitte mit Aprikosensauce

Walnuss Eis, Apfelmus, Eierlikör, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Zwiebel Schmalz, Liptauer Aufstrich, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Filipino Maccaronisalat

Weisse Bohnensuppe mit Serrano Schinken

Pochiertes Flunderröllchen
Riesling-Kaviarsauce, Romanesco, Salzkartoffeln

Walnuss Eis, Apfelmus, Eierlikör, Schlagsahne

VEGETARISCHES MENÜ
Gemischter Salat mit Chimichurri Dressing

Kraftbrühe mit Pfannkuchenroulade

Indisches Tomaten Dal mit Koriander-Lassi und Naan Brot

Malakoffschnitte mit Aprikosensauce

WEINEMPFEHLUNG

2023 Grüner Veltliner Zeitlos
Weingut Paul / Österreich
0,25 l 6,50 €

2019 Cuvée „Zeitlos“
Weingut Paul / Österreich
0,25 l 6,50 €